

中国茶叶学会组编

茶艺技师 培训教材

江用文 童启庆 主编



金盾出版社
JINDUN CHUBANSHE

中国茶叶学会组编
茶艺技师培训教材

主 编

江用文 童启庆

副主编

周智修 阮浩耕

编著者

俞永明 周智修 于良子

阮浩耕 施国勤 陈 亮

董春晓 胡晓云 乔木森

童启庆 刘嘉龙 朱家骥

程定军 寿英姿

审 稿

阮浩耕

金 盾 出 版 社

内 容 提 要

本书由中国茶叶学会的相关专家编著。内容分茶艺技师部分和高级茶艺技师部分。茶艺技师部分的内容包括:中国茶道概述,唐宋茶书概况与选读,茶艺美学原理,茶馆的品牌建设与管理,茶馆的设计与布置,茶席设计,主题茶会的设计与组织,中国古代茶道及其对外传播,茶艺评价与指导,名茶外语介绍。高级茶艺技师部分的内容包括:当代中国茶业经济概述,茶文化与休闲文化,明清茶书概况与选读,影响茶叶品质因子分析,茶艺表演编导,茶艺馆人力资源开发,茶艺馆服务标准及规章制度的制定,名茶冲泡外语介绍。内容全面,资料翔实,集专业性、知识性、趣味性于一体,既是茶艺专业培训教材,又是一本可读性很强的休闲欣赏读物。

图书在版编目(CIP)数据

茶艺技师培训教材/江用文,童启庆主编. —北京:金盾出版社,2008.9
ISBN 978-7-5082-5255-1

I. 茶… II. ①江…②童… III. 茶-文化-技术培训-教材 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 130066 号

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)
邮政编码:100036 电话:68214039 83219215
传真:68276683 网址:www.jdcbs.cn

彩色印刷:北京 2207 工厂

黑白印刷:北京四环科技印刷厂

装订:海波装订厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/16 印张:15.25 彩页:8 字数:255 千字

2008 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

印数:1—8000 册 定价:26.00 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)



目 录

第一部分 茶艺技师

第一章 中国茶道概述	(1)
第一节 茶道的提出和古今论述	(1)
第二节 茶道与茶文化	(3)
一、茶饮	(3)
二、茶俗	(4)
三、茶礼	(4)
四、茶艺	(6)
五、茶道	(7)
第三节 茶道与茶艺	(8)
第四节 茶道与道、释、儒家的修习	(10)
第二章 唐宋茶书概况与选读	(14)
第一节 唐宋茶书概况	(14)
第二节 唐宋茶书选读	(14)
一、陆羽《茶经》	(15)
二、蔡襄《茶录》	(16)
三、赵佶《大观茶论》	(17)
第三章 茶艺馆美学原理	(19)
第一节 文化与茶文化之美	(19)
一、文化的概念与茶文化的特性	(19)
二、何谓审美？美有怎样的特征？	(19)
三、茶文化的审美意蕴	(20)
第二节 中国传统文化与审美心理的特点	(21)
一、注重人际关系	(21)
二、强调实用价值	(22)
三、追求尘世幸福	(22)
四、讲究天人合一	(23)
五、崇尚儒道互补	(24)



六、体悟禅宗智慧	(25)
七、融合市民趣味	(26)
第三节 现代审美文化的特点	(27)
一、传统审美文化的精英性	(27)
二、现代审美文化的现代性	(28)
第四节 中国茶文化的审美特征	(29)
一、身心兼修	(29)
二、雅俗共赏	(29)
三、古今相融	(30)
四、富有情趣	(30)
第四章 茶馆的品牌建设与管理	(31)
第一节 品牌及其价值模型	(31)
一、什么是品牌	(31)
二、品牌战略的市场意义	(33)
三、品牌构成诸元素	(34)
四、创造品牌价值的一般模型	(35)
第二节 茶馆品牌及其特征	(38)
一、茶馆品牌	(38)
二、茶馆品牌特征	(38)
三、茶馆品牌类型	(40)
第三节 茶馆品牌的建设与传播维护	(41)
一、茶馆品牌定位	(41)
二、茶馆品牌传播	(44)
第四节 茶馆品牌延伸及资产管理	(47)
一、茶馆品牌的可延伸性	(47)
二、茶馆品牌的潜在消费群体培育	(49)
三、茶馆品牌资产管理	(49)
第五章 茶馆的设计与布置	(52)
第一节 茶艺馆的选址和设计	(52)
一、茶艺馆设计基本知识	(52)
二、茶艺馆选址对周边自然环境的要求	(52)
三、茶艺馆选址对周围商业环境的基本要求	(52)
四、当地社会经济发展状况与茶艺馆选址的关系	(53)



五、当地人文环境与茶艺馆风格定位的关系	(53)
六、茶艺馆装饰格调的基本类型	(53)
七、茶艺馆装饰档次定位与消费群体	(54)
八、茶艺馆分隔布局的基本知识	(54)
九、茶艺馆休闲氛围营造	(55)
十、茶艺馆艺术性的体现	(55)
第二节 茶艺馆的布置	(56)
一、不同风格茶艺馆的陈设物品布置	(56)
二、陈列柜的基本功能和要求	(56)
三、陈列物品布置方式和类型	(56)
四、与茶馆风格相协调的其他陈列	(57)
五、茶艺馆服务台基本功能和要求	(57)
六、茶艺馆服务台具体位置的确定	(57)
七、茶座的类型与构建	(57)
八、散座布置的基本要求	(58)
九、卡座布置的基本要求	(58)
十、台式茶座布置的基本要求	(58)
十一、和式茶座布置的基本要求	(58)
十二、茶楼雅座布置的基本要求	(58)
十三、茶楼包厢设计的基本要求	(59)
第六章 茶席设计	(60)
第一节 茶席设计探源	(60)
一、茶席溯源	(60)
二、追求茶席自然艺术境界是古今茶席设计之共通	(61)
三、茶席设计的界定	(62)
第二节 茶席设计的基本构成要素	(62)
一、茶品	(63)
二、茶具组合	(63)
三、铺垫	(63)
四、插花	(64)
五、焚香	(65)
六、挂画	(66)
七、相关工艺品	(66)



八、茶果茶点	(67)
九、背景	(67)
第三节 茶席设计的一般结构方式	(68)
一、中心结构式	(69)
二、多元结构式	(69)
第四节 茶席设计的题材及表现方法	(70)
一、以茶品为题材	(70)
二、以茶事为题材	(71)
三、以茶人为题材	(72)
四、茶席题材的表现方法	(73)
第五节 茶席设计的技巧	(73)
一、获得灵感	(74)
二、巧妙构思	(75)
三、成功命题	(79)
第六节 茶席设计参考	(82)
一、《眼帘》	(82)
二、《战士也爱茶》	(82)
三、《上海滋味》	(82)
四、《叩茶》	(83)
五、《暗香盈袖》	(83)
六、《西江水》	(83)
七、《大隐于市》	(84)
八、《老家》	(84)
九、《醉江南》	(85)
第七章 主题茶会的设计与组织	(86)
第一节 茶会的种类	(86)
第二节 茶会设计	(87)
第三节 茶会的准备	(88)
一、横幅的设计	(88)
二、场地布置	(88)
三、用具物品准备	(89)
四、休息准备室	(89)
五、告示	(89)



六、指引牌·····	(90)
七、会议资料·····	(90)
八、人员培训·····	(90)
第四节 茶会实例介绍·····	(90)
一、敬老茶会·····	(90)
二、茶礼与婚礼·····	(92)
第八章 中国古代茶道及其对外传播·····	(94)
第一节 中国古代茶道·····	(94)
一、唐代茶道·····	(94)
二、宋代茶道·····	(97)
三、明代茶道·····	(99)
第二节 国外茶道·····	(101)
一、日本茶道·····	(101)
二、韩国茶道·····	(104)
三、英国下午茶·····	(106)
四、其他国家茶道·····	(108)
第九章 茶艺评价与指导·····	(110)
第一节 茶艺评价项目及标准·····	(110)
一、2006 全国茶艺职业技能大赛技术规程·····	(110)
二、首届全国茶艺表演电视大赛暨茶艺小姐评选活动评判打分 标准·····	(112)
第二节 职业技能竞赛裁判方法·····	(115)
一、裁判要素与裁判方法·····	(115)
二、竞赛裁判工作的实施·····	(119)
第三节 现场点评和规范演示·····	(124)
第十章 名茶外语介绍·····	(126)
第一节 西湖龙井茶简介·····	(126)
第二节 安溪铁观音茶简介·····	(127)
第三节 茉莉花茶简介·····	(128)

第二部分 高级茶艺技师

第十一章 当代中国茶业经济概述·····	(129)
第一节 由盛而衰的 50 年·····	(129)



第二节 再度崛起的 50 年	(132)
一、走出短缺时期	(132)
二、名优茶大发展时期	(133)
三、中国茶业进入品牌竞争的新世纪	(136)
第十二章 茶文化与休闲文化	(138)
第一节 茶文化与休闲文化的内在联系	(138)
一、茶文化源远流长	(138)
二、茶文化与休闲旅游	(139)
三、发展茶文化旅游,构建和谐社会	(141)
第二节 茶文化与休闲文化的演绎平台	(144)
一、休闲、休闲文化、休闲产业的定义	(144)
二、茶文化休闲的地域性特征	(148)
三、茶文化休闲的主要平台	(150)
第三节 茶文化休闲的发展对策	(151)
一、强化原产地优势	(152)
二、利用名人效应	(152)
三、融入休闲文化产业之中	(153)
四、加快与休闲旅游业的整合	(153)
五、加强行业管理	(154)
第十三章 明清茶书概况与选读	(156)
第一节 明清茶书概况	(156)
第二节 明清茶书选读	(157)
一、陈师《茶考》	(157)
二、张源《茶录》	(159)
三、黄龙德《茶说》	(162)
四、周高起《阳羨茗壶系》	(164)
五、陆廷灿《续茶经》	(166)
第十四章 影响茶叶品质因子分析	(168)
第一节 茶树品种与茶叶品质	(168)
一、茶树品种的形态学特征	(168)
二、不同茶树品种的生化成分含量	(169)
三、我国栽培的主要茶树品种	(170)
第二节 生态环境与茶叶品质	(171)



一、土壤	(171)
二、温度	(173)
三、光照	(173)
四、水分	(174)
第三节 季节与茶叶品质	(174)
第四节 海拔与茶叶品质	(175)
一、气候	(176)
二、土壤	(176)
三、植被	(176)
第十五章 茶艺表演编导	(178)
第一节 茶艺表演概述	(178)
一、什么是茶艺表演	(178)
二、茶艺表演的由来	(178)
三、茶艺表演与茶技演示、茶道表演的关系	(179)
四、茶艺表演的基本特征	(180)
五、茶艺表演的基本构成要素	(181)
第二节 茶艺表演编创	(183)
一、茶品特征及文化内涵的提炼	(183)
二、茶品泡、饮过程中的艺术表演语汇	(184)
三、茶艺表演的一般表演形式	(188)
四、茶艺表演诸要素的创新设计	(189)
五、茶艺表演语汇编排谱记	(193)
六、茶艺表演讲解词的编写	(194)
第三节 茶艺表演排练	(195)
一、茶艺表演各要素准备	(195)
二、茶艺表演演员挑选	(196)
三、茶艺表演语汇训练	(197)
四、茶艺表演诸要素的合成排练	(198)
五、茶艺表演预演	(200)
第十六章 茶艺馆人力资源开发	(202)
第一节 茶艺馆人力资源的定义	(202)
第二节 茶艺馆人力资源使用原则	(203)
一、同素异构,能位匹配,因事设人的原则	(203)



二、协调优化,动态优势,各尽所能,扬长避短的原则	(203)
三、动态优势,一技多能的原则	(203)
四、合理竞争,奖惩分明的激励原则	(204)
第三节 培养一技多能、一岗多职复合型人才的原则	(204)
第四节 以与时俱进的经营理念,用茶文化作人才素质基石的理 念,在实践中发现人才、用好人才	(205)
第五节 员工培训的目的意义及培训计划编制与实施	(206)
一、对员工进行培训的积极意义	(206)
二、员工培训计划的编制	(208)
三、员工培训计划的组织实施	(209)
第十七章 茶艺馆服务标准及规章制度的制定	(212)
第一节 茶艺馆服务标准制定的原则与理念	(212)
一、科学、合理的原则	(212)
二、满意、舒适的原则	(212)
三、服务标准可操作性的原则	(213)
四、服从企业经营目标的原则	(213)
第二节 茶艺馆服务标准的制定与实施	(213)
一、服务标准的制定	(213)
二、服务标准的实施	(215)
第三节 服务标准的规范性与灵活性	(215)
一、服务标准的规范性	(215)
二、服务标准的灵活性	(216)
第四节 规章制度制定的原则和目的	(217)
一、茶艺馆的规章制度	(217)
二、茶艺馆规章制度的制定原则	(218)
三、制定规章制度的目的	(219)
第五节 规章制度的执行与操作	(220)
第六节 以人为本的管理原则与规章制度	(220)
第十八章 名茶冲泡外语介绍	(222)
第一节 龙井茶冲泡介绍	(222)
第二节 茉莉花茶冲泡介绍	(223)
参考文献	(225)



第一部分 茶艺技师

第一章 中国茶道概述

第一节 茶道的提出和古今论述

从现有文字记载中寻索,“茶道”一词最早见之于陆羽好友唐皎然的那首《饮茶歌消崔石使君》诗。全诗如下:

越人遗我剡溪茗,采得金芽爨金鼎。
素瓷雪色飘沫香,何以诸仙琼蕊浆。
一饮涤昏寐,情思爽朗满天地。
再饮清我神,忽如飞雨洒轻尘。
三饮便得道,何须苦心破烦恼。
此物清高世莫知,古人饮酒多自欺。
愁看毕卓瓮间夜,笑向陶潜篱下时。
崔侯啜之意不已,狂歌一曲惊人耳。
孰知茶道全尔真,唯有丹丘得如此。

诗人体悟到饮茶可达到三个境界:涤昏—清神—得道。可是,一般人并不知晓这茶的“清高”本性,能得茶道真谛的,只有传说中的神仙了。不过,“采菊东篱下”,回归大自然的陶渊明是令人敬仰的。

此后再次提出“茶道”的是唐代曾官至吏部郎中的封演,他在《封氏闻见记·卷六饮茶》中说:“楚人陆鸿渐为茶论,说茶之功效,并煎茶炙茶之法,造茶具二十四事,以都统笼贮之,远近倾慕,好事者家藏一副。有常伯熊者,又因鸿渐之论广润色之,于是茶道大行,王公朝士无不饮者。”

封演所说的“茶道大行”,指煮茶饮茶者广,且又多遵从陆羽《茶经》之论述,按规范行之。

宋、元两代似没有明确提出“茶道”一词。

明代,张源在《茶录》中最后列,“茶道”一节云:“造时精,藏时燥,泡时洁。精、燥、洁,茶道尽矣。”明末张岱《陶庵梦忆·楔泉》云:“董日铸先生常曰:浓、满、



热三字尽茶理,陆羽经可烧也。”张岱评曰:“先生之言,足见绍兴人之村之朴。”

近现代说到“茶道”的有周作人,他在《泽泻集·吃茶》中说:“茶道的意思,用平凡的话来说,可以称作‘忙里偷闲,苦中作乐’,在不完全的现代享受一点美与和谐,在刹那间体会永久。”他还说:“喝茶当于瓦屋纸窗下,清泉绿茶,用素雅的陶瓷茶具,同二三人共饮,得半日之闲,可抵十年的尘梦。喝茶之后,再去继续修各人的胜业,无论为名为利,都无不可,但偶然的片刻优游乃正亦断不可少。”

“茶道”一词,在中国古代茶书和有关茶事的诗词文赋中,实在很少见,因而在《辞源》、《辞海》、《汉语大词典》中都没有“茶道”这个词条。

新时期以来的茶文化热潮中,也有提出“茶道”的,略举几例:

《中国茶文化大辞典》(上海汉语大词典出版社,2002年4月版)有“茶道”一词,释文为:“指茶的采制烹任手段和喝茶的清心、全性、守真功能”。

《中国茶叶大辞典》(中国轻工业出版社,2000年12月版)有“茶道”一词,释文是:“以吃茶为契机的综合文化活动。起自中国,传至海外,并在域外形成日本茶道、韩国茶礼等。茶道之‘道’有多种含义:一是宇宙万物的来源、本体;二指事理的规律和准则;三指技艺和技术。茶道强调环境、气氛和情调,以品茶、置茶、点茶为核心,以语言、动作、器具装饰为体现,以饮茶过程中的思想和精神追求为内涵。茶道在品茶约会的整套礼仪、排场中体现个人修养。因此,它是有关修身养性、学习礼仪和进行交际的综合文化活动。”

吴觉农、庄晚芳先生对“茶道”虽没有专门的论述,但在相关著作中也论及到一些。吴觉农在《茶经述评》中分析人们饮茶有几种不同目的:一种是把茶当作药物,饮茶用以防病治病;一种是把茶当作生活的必需品,不可一日或缺,甚至每餐必备;又一种是把茶视为珍贵、高尚的饮料,饮茶是一种精神上的享受,是一种艺术,或是一种修身养性的手段。并指出“陆羽可说是一个讲求精神效果的代表人物,日本茶道也属于这一类型”。

庄晚芳在《中国茶叶文化的传播》中谈到日本茶道时说:“‘茶道’就是一种通过饮茶的方式,对人们一种礼法教育、道德修养的一种仪式”。

从以上各家对“茶道”的定义、解释来看,大体分为三类:第一类认为茶道是饮茶品茗中所得到的精神升华,是一种艺术和美的享受,是一种修身养性的手段;第二类认为茶道只是茶的物质层面的至高要求,即“精、燥、洁”,“浓、满、热”;第三类认为茶道包含了物质与精神两个层面,如《中国茶文化大辞典》和《中国茶叶大辞典》的释义。

应当说,持第一类观点的是多数。讲茶道当然离不开煮茶饮茶,但茶道并



不是日常的喝茶；茶道是人们有意无意于喝茶品茗间达到的一种精神境界，一种对“生命”的体悟，而且往往是难以言传的。

第二节 茶道与茶文化

茶文化是中华民族在茶的品饮中所凝聚的文化个性和创造精神，是一条表达民俗风情、审美情趣、道德精神和价值观念的历史文化长链。

茶文化作为一种生活文化，包括大众文化和精英文化。它由茶饮、茶俗、茶礼、茶艺、茶道五个层面架构而成。当然，这五个层面不是截然分开的，而是互相关联相互渗透着的，它们互相关联的状况如图 1-1。

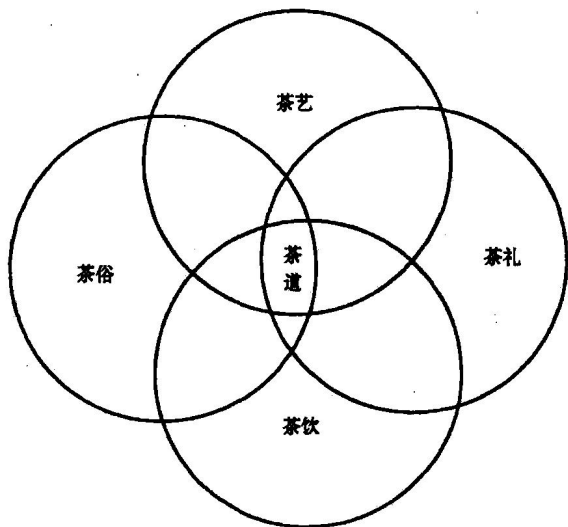


图 1-1 茶文化互相关联的五个层面示意

图中构成茶文化的五个层面，可分为三个文化类型：茶饮是物质文化层，茶俗、茶礼、茶艺是物质与精神的结合层，茶道则是精神层面的。

一、茶 饮

茶文化作为一种大众生活文化，日常家居和工作劳动时的饮茶，是最坚实和广泛的基础。茶是中国的国饮，陆羽《茶经·六之饮》中就说：“茶之为饮……滂时浸俗，盛于国朝，两都并荆渝间，以为比屋之饮”。宋时，民间常说：“一日开门七件事，柴米油盐酱醋茶”。清黄慎在《渔妇图》上题诗云：“渔翁晒网趁斜阳，渔妇携筐入市场。换得城中盐茶米，其余酤酒出横塘。”时至今日，从农民提茶瓶在田头地边喝茶、城市街头的大碗茶到士司机的“酱菜瓶”、办公族案头的茶杯等，喝茶仍是老百姓休养生息最广泛采取的一种手段。云南纳西、傈僳、苗、彝等少数民族有茶谚：“早茶一盅，一天威风；午茶一盅，劳动轻松；晚茶一盅，提神去痛。一日三盅，雷打不动。”说的是饮茶在日常生活中的重要性。



一日不可少。而在扬州、苏州等地,则是“白天皮包水,晚上水包皮”。即便这种最普遍的茶饮,在满足生理需要的同时,亦会富有生活情趣。作家何为说:“我的生活中赏心乐事便是晨起一壶佳茗在手,举杯品饮,神清气爽,一天的工作也常常是从品茗开始的。”作家忆明珠在《茶之梦》一文中写道:“说茶是我日常生活中最亲密的伴侣,大概不为过。我之于茶,已是‘不可一日无此君’,而甚而至于‘不可一夜无此君’。许多人睡前不吃茶,因为茶能提神,兴奋大脑,影响睡眠。我则相反,临上床时必要沏一杯浓茶,放在床头柜子上,喝上几口,才能睡得安适……”

二、茶 俗

所谓“千里不同风,百里不同俗”。茶在长期的饮用过程中,各民族或地区自然形成了各自不同的饮用方式,如西藏的酥油茶、内蒙古的奶茶、云南白族三道茶、纳西族“龙虎斗”茶、广西侗家煮油茶、闽湘一带的擂茶、江南水乡的阿婆茶、太湖畔的薰豆茶等。佛道宗教,有佛门茶俗和道家茶俗。

茶俗还包括有关的原始神话、民间传说、谚语、歌谣等。茶的民间传说各地都有,如苗族的《云雾茶的故事》,藏族的《茶和盐的故事》等。龙井茶、碧螺春茶、信阳毛尖茶、径山茶等的由来,都有一个天真淳朴、瑰丽美好的想象。茶事歌谣、谚语、谜语,以各自独特的方式记述和反映了茶的栽种、加工和品饮习俗。江西赣州地区有首歌谣:“八月十五看月华,郎带月饼妹带茶。吃郎月饼甜到肚,食妹细茶开心花。”反映了当地青年以“吃饼”、“食茶”表达男女相爱之情。许多茶谜也有明显的地方特色,如有一则茶谜的谜面是“山中无老虎”,打一名茶,谜底为“猴魁”。此谜流行于安徽黄山“太平猴魁”的产地。

茶馆扎根于人民大众生活之中,人们在这里相聚喝茶,映衬出不同地域间的生活习性、文化习俗和地理特征。茶馆业是城市或小镇的标志,是地域风情的徽记。杭州茶馆,在水一方;苏、扬茶社,清幽从容;巴蜀茶铺,悠然洒脱;京师茶园,京韵京味;广州茶楼,且饮且食;上海茶馆,兼收并蓄。这些,呈现出多姿多彩的生活画卷。

三、茶 礼

中国儒家重礼义,自有其完整和系统的儒学礼义,如祭天、祭地、祭祖、祭圣贤。又如,庙堂有庙堂之礼,学校有学校之礼,家庭有家庭之礼。朱熹把礼看作是理的践履。如果理是知,那么礼就是行。人只有“动心以礼”,才能“不背正道”。



在我们这个礼仪之邦、文明古国,茶在冲泡品饮之中,渗透着宾主之礼、亲朋之情。客来敬茶,不论江南还是塞北,茶礼仪大体相同。有客人来访,无论远近、亲疏、熟悉或陌生,都是先奉上一杯茶。当代茶圣吴觉农先生说:“客人到家,不留请吃饭是可以的,不敬茶可是失礼的。”客来敬茶这个礼节,大概始于“茶道大行”的唐代。宋时敬客之茶颇多讲究,不但客至设茶,送客还要点汤。宋佚名《南窗纪谈》说:“客至即设茶,欲去则设汤,不知起于何时。然自官府下至闾里,莫之或废。”“盖客坐既久,恐其语多伤气,故其欲去,则饮之以汤,前人之意,必出于此,不是为嫌也。”客离去时所点的汤,用的不是茶,“汤取药材甘香者屑之,或温或凉,未有不用甘香者”(宋朱或《萍州可谈》)。汤有多种多样,如橘汤、暗香汤、天香汤、茉莉汤、柏叶汤、橙汤等。

设茶点汤的礼节,盛行于宋,但曾被一些势利眼者弄得虚伪不堪。宋袁文在《甕牖闲评》中说:“古人客来点茶,客罢点汤,此常礼也。近世则不然,客至点茶与汤,客主皆虚盍,已极好笑。”袁文是浙江鄞县人,大部分时间生活在南宋。他所说的现象在南宋时已常见,不论茶与汤都是形式而已。

清代官场中有一种陋习,叫端茶送客。官吏见客,分宾主上下首坐定之后,差役端上两碗有托盘的盖碗茶来,分放主宾面前。这茶照例是不吃的。当主人不愿多谈,欲催客人离去时,便左手把茶盘托起,右手一按茶碗盖,差役见示意,马上门外高呼“送客!”,逼得客人非走不可。

今天,以虚盍敬客和端茶送客的陋习,早已为历史所荡涤。客来敬茶这淳朴的民风习俗,拭去旧日的尘埃,更显示出了我们民族待客的传统美德。

茶礼还表现在传统的婚庆礼仪上,“三茶六礼”是古已有之的婚俗。“三茶”就是下茶、定茶、合茶;“六礼”为纳采、问名、纳吉、纳征、请期、新迎。“下茶”是纳采、问名之后,若男方有意,托媒求亲时所携去的礼物。这礼物中必有茶。下茶之后,男方要择日办订婚酒宴,办酒宴前,须备礼往女家“报定”,报定时所携之礼称“定茶”,其中也必定有茶。新娘迎到男家后,就要举行合茶之礼,即由新娘从娘家带来茶和米,泡茶煮粥,敬奉长辈,象征从此两人组合,故称“合茶”。

茶叶何来这样高贵的身价,又为什么要以茶来作婚庆嫁娶之礼物呢?许次纾在《茶疏》中说:“茶不移本,植必子生。古人结婚,必以茶为礼取其不移置子之意也。”古时种茶都是采取种子直播,无移栽习惯,更没有掌握扦插、压条和嫁接等无性繁殖技术,所以古人又称茶为“不迁”,兼励贞洁。

此外,在寿辰、节庆之日,许多民族与地区也有敬茶奉茶的礼仪。



四、茶 艺

茶除了饮用功能外,还有审美功能,品茶人通过茶、水、具的选择配置和冲泡技艺,展现茶的风采神韵,同时也表达了自己的身心与追求,这就是茶艺。这是一种不单纯为了解渴,对择茶、选水、火候、配具等都比较讲究,追求茶的色、香、味、形的品茶。茶、水、火、具这四者之间,通过品饮者的取舍协调而成为完整的有机体,互相引发,互相衬托,好像是天生成似地结合在一起。有茶谚云“水为茶之母,壶为茶之父,炭为茶之友”。可见要泡好一壶茶,四者都不该有欠缺。而对其中闲情逸致的感受,依各人的修养与情性会有不同。屠本峻《茶解·叙》说:“山堂夜坐,汲泉烹茗,至水火相战,俨听松涛,倾泻入杯,云光潋潋。此时幽趣,未易与俗人言者,其致可挹矣”。

中国历代产生过许多精于茶艺的行家。晚明著名散文家张岱就是其中一位。他在《陶庵梦忆》中有《闵老子茶》一节,记叙了他与南京闵汶水品茶鉴赏的情景,如下:

汶水“导至一室,明窗净几,荆溪壶、成窑瓷瓯十余种,皆精绝。灯下视茶色,与瓷瓯无别,而香气逼人,余叫绝。余问汶水曰:此茶何产?汶水曰:阊苑茶也。余再啜之曰:莫给余,是阊苑制法,而味不似。汶水匿笑曰:客知是何产?余再啜之曰:何其似罗芥甚也?汶水吐舌曰:奇!奇!余问:水何水?曰:惠泉。余又曰:莫给余!惠泉走千里,水劳而圭角不动,何也?汶水曰:不复敢隐,真取惠水,必淘井,静夜候新泉至,旋汲之,山石磊磊藉瓮底,舟非风则勿行。故水不生磊,即寻常惠水,犹稍逊一头地。况他水耶?”又吐舌曰:奇!奇!言未毕,汶水去。少顷,持一壶满斟余曰:客啜此!余曰:香朴烈,味甚浑厚,此春茶耶?向淪者是秋茶。汶水大笑曰:予年七十,精赏鉴无客比!遂定交。

清代的袁枚,曹禹《北京人》中塑造的曾家大少爷曾文清等,都是啜茶品茗的好手,茶艺的行家。

这种精致的艺术的品茶,20世纪70年代在我国台湾、20世纪90年代在我国大陆重新兴起,主要是从都市茶艺馆开始的,还有各种主题茶会。茶艺还进了家庭,许多人把茶艺作为在家休闲或敬客的一种方式,有条件的在家里设置了茶寮或茶艺角。

茶通六艺,茶艺是一门综合艺术。琴棋书画、诗词歌赋、陶瓷工艺等,都与茶结缘。茶的品饮习俗、礼仪和技艺,通过文人雅士的切身体验和感悟,创作